

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Administração Municipal do Município de Ibirubá/RS necessita assegurar o fornecimento adequado de alimentação, compreendendo lanches, coffee break e marmitas, durante a realização de eventos institucionais, capacitações, reuniões técnicas, ações intersetoriais, campanhas públicas e demais atividades promovidas pelas diversas Secretarias Municipais. Tais eventos, em sua maioria, demandam a permanência prolongada de servidores, colaboradores, autoridades e participantes, tornando indispensável a disponibilização de alimentação adequada, de modo a garantir condições dignas de trabalho, a continuidade das atividades e o pleno aproveitamento das ações desenvolvidas.

O fornecimento de alimentação em eventos oficiais constitui prática administrativa consolidada, sendo essencial para o bom andamento das atividades institucionais, especialmente quando envolvem jornadas extensas ou a participação de público externo. Nesse contexto, a contratação de empresa especializada possibilita assegurar padrões adequados de qualidade, higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, além de conferir maior organização e eficiência à execução dos eventos.

Ademais, a adoção de contratação formal, preferencialmente por meio de procedimento licitatório, contribui para evitar contratações fragmentadas ou emergenciais, promovendo maior economicidade, planejamento e transparência na gestão dos recursos públicos. Dessa forma, a contratação pretendida revela-se necessária e adequada ao interesse público, por se tratar de suporte logístico essencial à execução das atividades administrativas e das políticas públicas desenvolvidas pelo Município.

2. SETORES REQUISITANTES

O presente ETP - Estudo Técnico Preliminar foi requisitado pela Secretaria da Administração e Planejamento

3. DEMONSTRATIVO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O plano de contratações Anual para o exercício de 2026, ainda não foi publicado. Porém a presente contratação está alinhada ao planejamento estratégico da gestão municipal, refletindo a necessidade para continuidade da presente prestação de serviço.

Dessa forma, ainda que não conste formalmente em um PCA, o objeto da presente contratação atende ao interesse público, encontra respaldo nas diretrizes do plano de governo vigente e guarda compatibilidade com as previsões orçamentárias e financeiras da Lei Orçamentária Anual (LOA), em conformidade com o art. 12 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A execução deverá ser realizada por pessoas jurídicas devidamente credenciadas, que atendam às exigências legais, sanitárias e técnicas aplicáveis ao fornecimento de alimentação pronta, garantindo a qualidade, higiene e segurança dos alimentos.

4.2 Os serviços compreenderão o preparo, fornecimento e entrega de lanches, coffee break e marmitas, conforme demanda da Administração Municipal de Ibirubá.



4.3 Os alimentos deverão ser preparados com insumos de boa procedência, devidamente acondicionados e mantidos em condições adequadas de conservação até o momento do consumo.

4.4 A entrega deverá ocorrer nos locais indicados pela Administração, no perímetro urbano e, quando necessário, no interior do Município, nos horários previamente definidos.

4.5 A contratada deverá garantir pontualidade, organização e adequada apresentação dos itens fornecidos, de modo a não comprometer o andamento dos eventos.

4.6 A empresa deverá possuir capacidade operacional compatível com a demanda, assegurando o atendimento integral das solicitações, bem como manter durante toda a vigência do credenciamento as condições de habilitação e regularidade exigidas.

4.7 Deverá cumprir integralmente as normas da vigilância sanitária e demais legislações pertinentes, responsabilizando-se pela qualidade dos produtos e pela correta execução dos serviços.

5. QUANTITATIVO E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD	VALOR UN. REFERÊNCIA	TOTAL
1	MARMITA QUENTE: Refeição individual tipo marmita, em isopor com tampa, para alimentação quente com no mínimo as seguintes especificações: - Arroz branco ou parboilizado; - Feijão preto/vermelho ou lentilha; - Carne nobre porção mínima de 150g sem osso com no mínimo 2(dois) tipos sendo (gado e/ou frango e/ou suína); frita, assada, grelhada ou cozida; - Guarnição/Acompanhamento-(massa com molho e/ou mandioca e/ou batata inglesa/doce e/ou lasanha e/ou polenta com molho e/ou purê de batata e/ou queijo e/ou panqueca). Contendo no mínimo 700g (setecentas gramas) Observação: Deverá acompanhar uma colher, garfo e faca de plástico.	UN	400	R\$ 29,38	R\$ 11.752,00
2	MARMITA FRIA: Refeição individual tipo marmita, em isopor com tampa, para saladas: vegetais crus(repolho picado fino e/ou tomate picado em rodela e/ou alface picada),vegetais cozidos(cenoura e/ou beterraba e/ou brócolis e/ou couve-flor e/ou vagem e/ou chuchu e/ou ervilha e/ou milho etc.), com peso mínimo de 150g (cento e cinquenta gramas). Observação: Deverá acompanhar uma colher, garfo e faca de plástico.	UN	400	R\$ 9,83	R\$ 3.932,00
3	Bolo Doce pronto simples sem cobertura (sabor chocolate, milho, cenoura, formigueiro e coco). Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia, com aparência de novo e macio. Forma retangular de aproximadamente 40x30cm, cortado em pedaços.	KG	300	R\$ 29,05	R\$ 8.715,00

4	Bolo Doce pronto com cobertura de brigadeiro ou leite condensado ou goiabada ou coco (sabor do bolo: chocolate, milho, cenoura, formigueiro e coco). Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega, ou preferencialmente no dia, com aparência de novo e macio. Forma retangular de aproximadamente 40x30cm, cortado em pedaços.	KG	350	R\$ 33,94	R\$ 11.879,00
5	Bolo Doce integral com nozes e passas. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega, ou preferencialmente no dia, com aparência de novo e macio. Forma retangular de aproximadamente 40x30cm, cortado em pedaços.	KG	300	R\$ 42,66	R\$ 12.798,00
6	Bolo salgado de frango ou carne moída ou legumes, coberto com queijo gratinado, (forma retangular) tamanho aproximado do bolo de 40x30cm, cortado em pedaços	KG	300	R\$ 33,96	R\$ 10.188,00
7	Torta recheada de bombom: bolo de festa, massa de pão de ló branco, com dois recheios (1-recheio de creme e bombom; 2-Recheio de leite condensado cozido) com cobertura de Chantilly ou merengue e bombom.	KG	150	R\$ 43,24	R\$ 6.486,00
8	Torta recheada de Frutas: bolo de festa, massa de pão de ló branco, com dois recheios (1-recheio de creme e frutas(pêssego e/ou abacaxi; 2- Recheio de leite condensado cozido) com cobertura de Chantilly ou merengue, decorada com frutas.	KG	150	R\$ 43,24	R\$ 6.486,00
9	Torta recheada de chocolate "tipo nescau": bolo de festa, massa de pão de ló de chocolate, com dois recheios podendo ser creme belga e/ou mousse de chocolate e/ ou brigadeiro de chocolate, com cobertura de Chantilly de chocolate ou ganache de chocolate ou brigadeiro de chocolate e granulado de chocolate preto	KG	100	R\$ 46,84	R\$ 4.684,00
10	Torta fria salgada: feita com pão de sanduíche sem casca, recheada no mínimo com frango desfiado, milho verde, cenoura, tomate, maionese, coberta com maionese e batata palha.	KG	150	R\$ 42,13	R\$ 6.319,50
11	Docinho Simples: Beijinho (feito com leite condensado e coco, coberto com coco ralado; Brigadeiro (feito com leite condensado e chocolate em pó, coberto com granulado de chocolate); Casadinho (feito com brigadeiro branco e brigadeiro preto e coberto com açúcar refinado); Nozes (feito com leite condensado e nozes e coberto com nozes trituradas); Amendoim (feito com leite condensado e amendoim e coberto com amendoim triturado) pesando no mínimo 20 gramas.	UN	5000	R\$ 1,41	R\$ 7.050,00

Assinado por 1 pessoa(s): Everton Lageman (**.925.430.**)



12	Docinho com cobertura de chocolate: Beijinho (feito com leite condensado e coco, coberto com chocolate branco ou meio amargo); Brigadeiro (feito com leite condensado e chocolate em pó, coberto com chocolate branco ou meio amargo); Casadinho (feito com brigadeiro branco e brigadeiro preto, coberto com chocolate branco ou meio amargo); Nozes/camafeu (feito com leite condensado e nozes, coberto com chocolate branco ou meio amargo); Amendoim (feito com leite condensado e amendoim, coberto com chocolate branco ou meio amargo); Leite em pó (feito com leite condensado e leite em pó, topo com creme de avelã), pesando no mínimo 25 gramas.	UN	5000	R\$ 1,59	R\$ 7.950,00
13	Docinho caramelado tipo "olho de sogra" feito com leite condensado e ameixa seca, coberto com açúcar caramelizado, pesando no mínimo 25g.	UN	1500	R\$ 1,72	R\$ 2.580,00
14	Canudinho salgado recheado com os sabores: frango desfiado temperado e maionese; ou carne moída temperada e maionese; ou presunto, queijo, pepino e maionese; ou ricota fresca e maionese. Pesando no mínimo 35 gramas cada unidade.	UN	3000	R\$ 1,48	R\$ 4.440,00
15	Coxinha de massa cozida, recheada com carne moída temperada ou frango desfiado temperado. Pesando no mínimo 30 gramas cada unidade.	UN	5000	R\$ 1,38	R\$ 6.900,00
16	Enroladinho de salsicha assado. Pesando no mínimo 20 gramas cada unidade.	UN	5000	R\$ 1,37	R\$ 6.850,00
17	Enroladinho de salsicha frito, com massa cozida. Pesando no mínimo 20 gramas cada unidade.	UN	5000	R\$ 1,28	R\$ 6.400,00
18	Pastel de massa caseira frito, recheado com frango desfiado e temperado; ou carne moída temperada; ou presunto e queijo. Pesando no mínimo 40 gramas cada unidade.	UN	5000	R\$ 1,60	R\$ 8.000,00
19	Pastel de massa caseira assado, recheado com frango desfiado e temperado; ou carne moída temperada; ou presunto e queijo; ou ricota com calabresa. Pesando no mínimo 35 gramas cada unidade.	UN	6000	R\$ 1,67	R\$ 10.020,00
20	Pastel de massa folhada assado, recheado com frango desfiado e temperado; ou carne moída temperada; ou presunto e queijo; ou ricota com calabresa. Pesando no mínimo 35 gramas cada unidade.	UN	6000	R\$ 1,96	R\$ 11.760,00
21	Risoles de massa cozida recheado com frango desfiado e temperado; ou carne moída temperada; ou presunto e queijo. Pesando no mínimo 35 gramas cada unidade.	UN	5000	R\$ 1,82	R\$ 9.100,00
22	Bolinha de massa cozida, recheada com queijo, pesando no mínimo 30 gramas cada unidade.	UN	5000	R\$ 1,50	R\$ 7.500,00

23	Esfirra feita com massa de esfirra, assada, com recheio de carne moída temperada; ou frango desfiado e temperado; ou presunto e queijo; Pesando no mínimo 35 gramas cada unidade.	UN	4000	R\$ 3,28	R\$ 13.120,00
24	Mini pizza: feita com massa de pizza, molho, recheios (frango; ou estrogonofe; ou calabresa) e queijo ralado, com peso mínimo de 35 gramas ca unidade.	UN	5000	R\$ 1,67	R\$ 8.350,00
25	Sanduíche pequeno tipo prensadinho de pão, cenoura, beterraba, queijo, presunto e pepino. Tamanho 4cm x 4cm, dividido um a um com palito.	UN	1500	R\$ 1,52	R\$ 2.280,00
26	Salada de Frutas: porção individual de 200ml, sem açúcar, contendo no mínimo 5 variedades de frutas, em embalagem de plástico transparente com tampa, acompanhando colher de plástico.	UN	2000	R\$ 8,50	R\$ 17.000,00
27	Salada de Frutas: porção individual de 100ml, sem açúcar, contendo no mínimo 5 variedades de frutas, em embalagem de plástico transparente com tampa, acompanhando colher de plástico.	UN	2000	R\$ 5,29	R\$ 10.580,00
28	Mini hambúrguer: feito com pão de hambúrguer, contendo maionese, hambúrguer, queijo, alface e tomate, apresentado em formato menor ou fatiado para servir em eventos, com peso mínimo de 50 gramas por unidade.	UN	3000	R\$ 3,34	R\$ 10.020,00
29	XIS - SALADA composto por duas fatias de pão próprias para este tipo de lanche; com bife de carne de gado, salada de alface, tomate, milho, ervilha, presunto, ovo e queijo; com molho; ketchup, maionese e mostarda. Com peso mínimo de 300 gramas por unidade.	UN	1.000	R\$ 28,40	R\$ 28.400,00
30	Sanduíche completo feito com pão francês (aproximadamente 50 gramas), 1 fatia de queijo (aproximadamente 20 gramas), 1 fatia de presunto cozido (aproximadamente 20 gramas) 2 rodela de tomate, 1 folha de alface e maionese industrializada. Elaborados com produtos de boa procedência e qualidade, embalados individualmente com plástico filme.	UN	2.500	R\$ 6,98	R\$ 17.450,00
31	Sanduíche de frango: feito com pão francês (aproximadamente 50 gramas), 1 fatia de queijo (aproximadamente 20 gramas), cenoura crua ralada, alface, tomate fatiado, frango cozido, desfiado e temperado (aproximadamente 50 gramas) e maionese industrializada. Elaborados com produtos de boa procedência e qualidade, embalados individualmente com plástico filme.	UN	2.500	R\$ 7,38	R\$ 18.450,00
32	Mini sanduíches: feitos com pão bisnaguinha, queijo, presunto, tomate e alface, com peso mínimo de 30 gramas por unidade.	UN	5.000	R\$ 3,07	R\$ 15.350,00

Assinado por 1 pessoa(s): Everton Lagemann (***.925.430.**)



33	Sanduíche em formato de triângulo feito com Pão de forma contendo os recheio de maionese; presunto e queijo e/ou frango desfiado temperado; embalados individualmente com plástico filme, e pesando aproximadamente 40g por unidade.	UN	2500	R\$ 3,94	R\$ 9.850,00
34	Cachorro-quente pequeno: feito com pão de leite de aproximadamente 50 gramas, contendo molho de tomate e cebola, salsicha cortada em pedaços, milho e ervilha. Embalados individualmente em embalagens ou sacos plásticos apropriados	UN	4000	R\$ 3,38	R\$ 13.520,00
35	Pão de queijo: feito com os seguintes ingredientes: polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite e sal, podendo conter outros ingredientes, desde que sejam indispensáveis à fabricação e permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes e aromas artificiais. Os pães devem ser modelados de forma uniforme e o peso mínimo de cada unidade deve ser de 50 gramas.	KG	100	R\$ 46,16	R\$ 4.616,00
36	Cueca virada: com massa fofa, frita no dia, com cobertura de açúcar e canela, com aproximadamente 30 gramas cada unidade	KG	150	R\$ 33,52	R\$ 5.028,00
37	Waffle: pedaços individuais, embalados em bandejas cobertas com plástico filme	KG	100	R\$ 37,68	R\$ 3.768,00
38	CUCA DOCE SEM RECHEIO: com massa fofa, feita no dia, com cobertura de farofa de açúcar e canela.	KG	150	R\$ 23,41	R\$ 3.511,50
39	CUCA DOCE com recheio: com massa fofa, recheio de doce de leite; ou chocolate, ou coco; ou requeijão, ou goiabada; ou abacaxi; ou uva; framboesa; feita no dia, com cobertura de farofa doce de açúcar e canela.	KG	250	R\$ 25,20	R\$ 6.300,00
40	CUCA SALGADA com recheio: com massa fofa, recheio de frango com requeijão cremoso; ou estrogonofe, ou calabresa; feita no dia, com cobertura de farofa salgada e/ou batata palha.	KG	250	R\$ 27,20	R\$ 6.800,00
TOTAL:					R\$ 366.183,00

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução consiste no credenciamento de empresas especializadas para o fornecimento de alimentação pronta, compreendendo lanches, coffee break e marmitas, a serem disponibilizados conforme a demanda da Administração Municipal de Ibirubá, durante a realização de eventos institucionais, reuniões, capacitações e demais atividades oficiais.

A contratação será realizada de forma contínua e sob demanda, permitindo maior flexibilidade no atendimento das necessidades das Secretarias Municipais, sem exclusividade entre os credenciados e sem garantia de quantitativos mínimos. A execução dos serviços abrangerá o preparo, acondicionamento e entrega dos alimentos nos locais indicados, observando padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar.



A adoção do credenciamento como solução possibilita ampliar a competitividade, assegurar maior disponibilidade de fornecedores aptos ao atendimento das demandas e promover maior eficiência, economicidade e transparência na gestão pública.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar as alternativas disponíveis para atender à necessidade de contratação de empresas especializadas no fornecimento de alimentação pronta, compreendendo lanches, coffee break e marmitas, a serem disponibilizados conforme a demanda da Administração Municipal de Ibirubá.

Foram analisadas as principais formas de contratação previstas na Lei nº 14.133/2021, dentre as quais se destacam a realização de processo licitatório tradicional, com definição prévia de quantitativos estimados e contratação de um ou mais fornecedores; a utilização de sistema de registro de preços, adequado para demandas futuras e parceladas; e o credenciamento de múltiplos fornecedores, modalidade indicada para situações em que a demanda é variável e há possibilidade de contratação simultânea de diversos prestadores.

A alternativa de contratação por licitação convencional, com fornecedor único, mostrou-se menos adequada, considerando a natureza imprevisível e descentralizada da demanda, que pode variar conforme o número, tipo e porte dos eventos promovidos pelas Secretarias Municipais. Da mesma forma, o sistema de registro de preços, embora viável, pode limitar a participação de fornecedores locais e reduzir a flexibilidade no atendimento imediato das necessidades.

Diante desse cenário, o credenciamento apresentou-se como a solução mais vantajosa, pois permite a habilitação de todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos, possibilitando contratações simultâneas, maior competitividade, ampliação da oferta de serviços e melhor atendimento às demandas da Administração, com maior eficiência, economicidade e transparência.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se identificam contratações correlatas ou interdependentes diretamente vinculadas ao objeto pretendido, uma vez que o fornecimento de alimentação pronta pode ser executado de forma autônoma pelas empresas credenciadas.

Eventualmente, a execução dos serviços poderá estar associada à realização de eventos institucionais promovidos pela Administração Municipal de Ibirubá, os quais podem demandar outras contratações complementares, como locação de espaços, equipamentos, sonorização ou serviços de apoio, não configurando, contudo, dependência direta para a efetivação da presente contratação.

9. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A solução será executada de forma parcelada, considerando que a demanda por fornecimento de alimentação pronta ocorre de maneira contínua, variável e conforme a realização de eventos institucionais promovidos pela Administração Municipal de Ibirubá.

O parcelamento da contratação mostra-se adequado e necessário, pois permite que os serviços sejam solicitados conforme a necessidade de cada Secretaria, evitando desperdícios, otimizando os recursos públicos e garantindo maior eficiência na gestão contratual. Além disso,



a adoção do credenciamento possibilita a participação de múltiplos fornecedores, ampliando a competitividade e assegurando maior flexibilidade no atendimento das demandas.

Dessa forma, não há viabilidade de execução integral em parcela única, sendo o parcelamento a forma mais eficiente e compatível com a natureza do objeto contratado

10. DEMONSTRATIVO RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo e adequado de alimentação pronta para atendimento das demandas da Administração Municipal de Ibirubá, garantindo suporte eficiente à realização de eventos institucionais, reuniões, capacitações e demais atividades oficiais.

Busca-se, ainda, obter maior eficiência na gestão dos recursos públicos, por meio de contratações planejadas e sob demanda, reduzindo desperdícios e evitando aquisições emergenciais. A adoção do credenciamento permitirá ampliar a competitividade, aumentar a disponibilidade de fornecedores aptos ao atendimento e proporcionar maior flexibilidade na execução dos serviços.

Como resultados, espera-se assegurar a qualidade, higiene e segurança alimentar dos produtos fornecidos, bem como a pontualidade e regularidade nas entregas, contribuindo para o bom andamento das atividades administrativas e para a melhoria na prestação dos serviços públicos à população.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A CONTRATAÇÃO

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação para fornecimento de alimentação pronta poderá gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, à geração de resíduos sólidos, como embalagens descartáveis, restos de alimentos e materiais utilizados no acondicionamento e transporte dos produtos.

Nesse sentido, busca-se minimizar tais impactos mediante a exigência de boas práticas por parte das empresas credenciadas, tais como a utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, o adequado gerenciamento e destinação dos resíduos gerados e a adoção de práticas sustentáveis no preparo e fornecimento dos alimentos.

Além disso, deverá ser observada a legislação ambiental vigente, incentivando-se a redução de desperdícios, o uso consciente de insumos e a correta manipulação dos resíduos, contribuindo para a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental nas atividades realizadas pela Administração Municipal.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante das análises realizadas, conclui-se que a contratação pretendida é viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico, mostrando-se adequada para atender às necessidades



da Administração Municipal de Ibirubá quanto ao fornecimento de alimentação pronta, compreendendo lanches, coffee break e marmitas.

A solução proposta, por meio de credenciamento, revela-se compatível com a natureza da demanda, permitindo maior flexibilidade, eficiência e economicidade na execução dos serviços, além de assegurar a observância dos princípios da legalidade, isonomia e transparência previstos na legislação vigente.

Dessa forma, declara-se a viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo para sua formalização.

Ibirubá/RS, 18 de março de 2026.

Elaborado por:

Eduarda Rotta Salles

Assessora de Gabinete do Secretária da Administração e Planejamento

De acordo:

Everton Lagemann

Secretário da Administração e Planejamento



ASSINATURA ELETRÔNICA

Complemento de assinaturas presentes no documento

Código para verificação: 69d9-23ac-03d3-0930-503a-c96a

Assinado por **Everton Lagemann** em 10/04/2026 às 13:22:40
Identificador Único: **9RunP3SLTqXNAdHdJHbzTU**

Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://ibiruba.aprova.com.br/consulta?documentAuthenticatorCode=69d9-23ac-03d3-0930-503a-c96a>
